



LEFAY
VITAL GOURMET

“Persino il cibo può diventare cibo per l’anima”.

Partendo da questo presupposto, che vede l’alimentazione come parte integrante del Benessere Globale Lefay, è stato creato il brand **Lefay Vital Gourmet** che esprime una filosofia coerente al valore della Sostenibilità e si identifica in una cucina vitale, gustosa e leggera.

A tale scopo sono stati individuati **5 principi fondamentali**.

La dieta mediterranea: cereali, frutta e verdura, pesce, carni e latticini poveri di grassi sono gli elementi cardine di questa dieta, dove l’olio extravergine d’oliva è protagonista.

La stagionalità: gli ingredienti dei piatti rispettano il susseguirsi delle stagioni portando in tavola prodotti sempre freschi.

La territorialità: i menu sono creati utilizzando le eccellenze alimentari del territorio circostante e i prodotti tipici della tradizione regionale italiana.

L’etica: Lefay Vital Gourmet si impegna a non utilizzare nelle sue preparazioni specie animali e pesci in pericolo d’estinzione e prodotti ottenuti attraverso metodi violenti.

I fornitori: i nostri partner privilegiati sono i fornitori locali e preferibilmente quelli che adottano un sistema di produzione agricola di natura biologica.

L’Executive Chef Matteo Maenza interpreta con creatività e contemporaneità questo concetto nei menu proposti con particolare attenzione agli aspetti salutari del cibo e alla valorizzazione della cucina mediterranea.



I piatti Lefay SPA sono stati creati in collaborazione con il Comitato Scientifico Lefay SPA; leggermente ipocalorici e iposodici, hanno proprietà detossinanti e sono preparati con metodi di cottura che non sollecitano in modo eccessivo l’apparato digerente.

Le preparazioni potrebbero contenere allergeni. Per ulteriori informazioni rivolgersi al team di Sala.

Il pesce destinato ad essere consumato crudo viene sottoposto a trattamento di bonifica preventiva secondo le norme prescritte dal Regolamento CE 854/2004.

Al fine di garantire la sicurezza igienico sanitaria e le caratteristiche organolettiche dei prodotti, le preparazioni possono essere sottoposte ad abbattimento termico.

“Even the food can become food for the soul.”

The brand Lefay Vital Gourmet was created according to the concept that nutrition is an essential part of Lefay’s Total Wellness, which conveys with the philosophy worth to eco-sustainability and it is linked with a fresh, tasty and light cuisine.

From this viewpoint, 5 fundamental principles have been identified.

***The Mediterranean diet:** cereal, fruits, vegetables, fish, meats and low-fat dairy are the components of this diet, where olive oil is the protagonist.*

***Seasonality:** the seasonal ingredients of the dishes do respect the succession of seasons, offering therefore always the most fresh products.*

***The territoriality:** menus are created using the excellent food of the local territory and the typical products of Italian regional tradition.*

***Ethics:** Lefay Vital Gourmet agrees not to use in its preparations endangered animal species and fish nor products obtained through violent methods.*

***Suppliers:** local suppliers and preferably those that adopt a system of organic agricultural production, are our privileged partners.*

The Executive Chef Matteo Maenza plays with creativity and contemporary menus, taking particular attention to health aspects of food and appreciation of the Mediterranean cuisine.



Lefay SPA dishes have been created in cooperation with Lefay SPA Scientific Committee; slightly low-calorie and low-sodium, the dishes do have detoxifying properties and are prepared with cooking methods that may not excessively stress the digestive system.

Our meals may contain allergens. For further information please contact our staff.

The fish meant to be eaten raw, it is subjected to a blast chilling preventive treatment according to the rules prescribed by EC Regulation 854/2004

In order to assure as regards the hygiene and food safety and the organoleptic properties of the product, our preparations can be subjected to blast chilling

Chef di cucina

Matteo Maenza

GLI ANTIPASTI

STARTERS

VORSPEISEN



Il giardino

Ortaggi e tuberi dell'orto, estratto alla pera e quinoa soffiata

Vegetables and tubers selection, pear juice and popped quinoa

Gemüse und Knollen aus dem Garten mit Birnensaft und gepuffter Quinoa

Le seppioline

Seppioline arrostiti, patate mantecate alla maggiorana, limone e salsa alle erbe

Roasted cuttlefish, crushed potatoes with marjoram, lemon and herb sauce

Gebratene Tintenfische, gerührte Kartoffeln mit Majoran, Zitrone und Kräutersauce

Le capesante

Noci di capesante dorate, crema di topinambur agli agrumi e sesamo

Breaded scallops, Jerusalem artichoke cream with citrus fruit and sesame

Gebackene Jakobsmuscheln, Topinamburcreme mit Zitrusfrüchten und Sesam

La tartare di manzo

Tartare di fassone piemontese, tuorlo d'uovo marinato, funghi ed emulsione al pepe verde

Piedmont fassone beef tartare, marinated egg yolk, mushrooms and green pepper emulsion

Tartar vom Fassone Rind aus dem Piemont, mariniertes Eigelb, Pilze und grüne Pfefferemulsion

Il carciofo

Terrina di carciofi e spalla di maialino, tartufo nero e salsa verde

Artichoke and suckling pig shoulder terrine, black truffle and green sauce

Artischocken-Terrine mit Spanferkel-Schulter, schwarzer Trüffel und grüner Sauce

I PRIMI
FIRST COURSES
ERSTE GÄNGE

I fagottelli

Pasta fresca ripiena di olio extra vergine d'oliva Lefay Vital Gourmet
in guazzetto di frutti di mare

*Homemade pasta filled with extra virgin olive oil Lefay Vital Gourmet
served in sea food sauce*

*Hausgemachte Pasta gefüllt mit Biologischem Olivenöl Extra Vergine Lefay
im Meeresfrüchtesüppchen serviert*



I cappelletti

Cappelletti di castagne farciti con formaggio Garda Riserva, zucca e tartufo nero

*Chestnut cappelletti homemade pasta stuffed with Garda Riserva cheese,
pumpkin and black truffle*

*Hausgemachte Kastanien-Cappelletti gefüllt mit Garda-Riserva-Käse,
Kürbis und schwarze Trüffel*

Gli gnocchi

Gnocchi di patate e Bagoss, minestrone di verdure con sfarrata

Potato and Bagoss cheese gnocchi, vegetable minestrone with cereals and legumes

Kartoffel und Bagoss-Käse-Gnocchi, Gemüse-Minestrone mit Getreide und Hülsenfrüchten

Il risotto

Risotto allo zafferano, capperi di Gargnano,
limone candito e cioccolato Claudio Corallo

*Risotto with saffron, local capers,
candied lemon and chocolate Claudio Corallo selection*

*Risotto mit Safran, lokalen Kapern,
kandierten Zitronen und Schokolade Claudio Corallo*

I fusilloni monograno

Fusilloni "Monograno Felicetti" con seppie e cime di rapa

Fusilloni "Monograno Felicetti" pasta with cuttlefish and turnip tops

Fusilloni "Monograno Felicetti" Nudeln mit Tintenfisch und Stängelkohl-Spitzen

I SECONDI
MAIN COURSES
HAUPTSPEISEN

Il rombo

Trancio di rombo al vapore, vellutata di fagioli cannellini, cozze e crescione

Steamed slice of turbot, velvety white bean cream, mussels and watercress

Steinbuttfilet über Dampf gegart, weiße Bohnencreme, Muscheln und Brunnenkresse

Il dotto

Trancio di dotto alla mediterranea con salsa al prezzemolo, crema di pomodori e patate Ponte Nuovo

Slice of golden grouper Mediterranean style with parsley sauce, cream of tomatoes and Pont Neuf fries

Gold Zackenbarschfilet auf Mediterrane Art mit Petersiliensauce, Tomatencreme und Ponte Nuovo Pommes frites

Il salmerino

Filetto di salmerino laccato con salsa yakitori, purè di carciofi, samosa di scorzonera e castagne

Char fillet lacquered with yakitori sauce, artichoke purée, salsify and chestnut samosa

Saiblingfilet mit Yakitori-Sauce glasiert, Artischockenpüree, Schwarzwurzeln und Kastanien-Samosa

Il vitello

Stinco di vitello brasato, riso al salto con tartufo nero, funghi e midollo gratinato

Braised veal shank, sautéed rice with black truffle, mushrooms and marrow au gratin

Geschmorte Kalbshaxe, sautierter Reis mit schwarzer Trüffel, Pilze und gratiniertes Knochenmark

Il pollo ruspante

Pollo ruspante "Alpe del Garda" arrosto, salsa agrodolce ai limoni di Gargnano, ragù di farro con erbe coste, noci e prosciutto crudo (800 gr. per due persone)

Roasted free range chicken "Alpe del Garda" selection, sweet and sour lemon sauce, spelt ragout with chards, nuts and raw ham (28 oz. for two persons)

Brathähnchen von der "Alpe del Garda" Auswahl, süßsaure Zitronensauce, Dinkelragout mit Mangold, Nüssen und Rohschinken (800 gr. für zwei Personen)

I SECONDI
MAIN COURSES
HAUPTSPEISEN

Il vegetariano

Topinambur “alla pizzaiola” con maionese vegana agli anacardi
Jerusalem artichoke “pizzaiola style” with cashew vegan mayonnaise
Topinambur auf Pizzaiola Art mit veganer Cashew-Mayonnaise

I FORMAGGI
CHEESES
KÄSE

Selezione di formaggi italiani accompagnati da confetture e mostarde
Selection of Italian cheeses, marmelades and mustards
Italienische Käsesorten begleitet von Frucht-und Senfkonfitüren



Nepomuceno - Cantrina



I DESSERT

DESSERTS

NACHSPEISEN

I sorbetti

Selezione di sorbetti alla frutta fatti in casa

Selection of homemade fruit sorbets

Selektion hausgemachter Fruchtsorbets

Gin Mare



Il cioccolato

Cre moso al cioccolato, spugna alle nocciole, salsa al caramello

Creamy chocolate, hazelnut sponge, caramel sauce

Cre mige Schokolade, Haselnusschwamm, Karamellsauce

Pedro Ximenez de Añada - Alvear



L'uovo

Zuppetta di frutti rossi, gelato al lampone e crema soffiata all'uovo

Red fruit soup, raspberry ice cream and egg foam

Rote-Fruchte Süppchen, Himbeereis und Eischaum

Palmargentina - Costaripa



Il limone

Mousse ai limoni di Gargnano, cioccolato bianco e "Cordiale al cedro Tassoni"

Local lemon mousse, white chocolate and "Cordiale al cedro Tassoni" citron liqueur

Mousse aus Zitronen von Gargnano, weiÙe Schokolade, Zitronenlikör "Cordiale Tassoni"

Moscato d'Asti - La Morandina



Il gelato

Gelato vegano al cioccolato Claudio Corallo, gelatina di pere, cachi e arachidi salate

Chocolate vegan ice cream Claudio Corallo selection, pear jelly, persimmon and salted peanuts

Vegane Schokoladen-Eiscreme "Claudio Corallo" Auswahl, Birnengelee, Kaki und gesalzene Erdnüsse

Torcolato - Maculan



La mela

Torta di mele caramellate con gelato alla vaniglia

Caramelized apple cake with vanilla ice cream

Karamellisierter Apfelkuchen mit Vanilleeis

Tre Filer - Cà dei Frati

